

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan area perairan yang cukup luas. Indonesia memiliki garis pantai berkisar 81.000 km yang merupakan area laut terbesar ke-2 didunia (Numberi, 2008). Hasil sumber perairan di Indonesia sangat melimpah, diantaranya hasil produksi sumber daya ikan pada tahun 2010 secara nasional mencapai 5,1 juta ton. Potensi lestari ikan laut seluruhnya adalah 6.4 juta ton pertahun sekitar 7% dari total potensi lestari ikan laut di dunia, namun baru sekitar 58.5% yang dimanfaatkan.

Ikan merupakan produk pangan dengan kandungan protein hewani yang tinggi. Menurut Sugiono dan Muchtadi, Ikan tersusun dari berbagai senyawa kimia penyusun seperti air (70-80%), lemak(1-9%), protein(18-20%), dan sisanya merupakan komponen vitamin dan mineral. Protein merupakan komponen yang berperan penting dalam tubuh. Peranan protein dibutuhkan untuk proses pertumbuhan, memperkuat serta memelihara jaringan tubuh, menghasilkan energi apabila tidak terpenuhi oleh karbohidrat dan lemak. Protein merupakan zat pembangun tubuh dan pertumbuhan jaringan-jaringan yang terdapat dalam tubuh (Soediaoetama, 1991).

Terdapat banyak jenis ikan di perairan Indonesia diantara lain adalah ikan kerapu, tonang, kakap, dan banyak jenis lainnya. Produk perairan laut ini memiliki karakteristik dan perlakuan yang berbeda-beda. Produk perairan tersebut memiliki nilai ekonomis yang tinggi, hal ini dapat dibuktikan bahwa ekspor produk perikanan laut Indonesia cukup tinggi ke mancanegara. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), sektor perikanan di Indonesia berkembang 8.37% pada basis *year-on-year* (y/y) pada kuartal

ketiga tahun 2015, jauh lebih tinggi dari pertumbuhan ekonomi negara ini secara keseluruhan pada kuartal yang sama.

Penanganan pasca panen perlu dilakukan untuk mencegah terjadinya penurunan kualitas produk. Penanganan pasca panen dilakukan agar produk yang diekspor memiliki standar serta kualitas yang baik. Salah satu penanganan pasca panen yang dapat mempertahankan kualitas dan mencegah penurunan mutu adalah dengan metode pembekuan. Pembekuan bertujuan untuk mencegah terjadinya kerusakan produk serta mencegah kontaminasi dari mikroorganisme.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA), merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang cold storage dengan bahan baku hasil perikanan. Jenis produk yang diolah yaitu Anggoli, Gabus laut, Kaci-kaci, Kaka Tua, Kakap Merah, Kakap Nunuk, Kakap Tompel, Kapasan, Kerapu, Kuniran, Layur, Leather Jacket, Lencam, Nike dan Swangi yang diolah dalam bentuk fillet atau ikan utuh. Oleh karena itu kami tertarik dan ingin mengetahui lebih lanjut proses pengolahan ikan mulai dari proses pengendalian mutu bahan baku, selama proses produksi hingga produk akhir. Diharapkan dengan melaksanakan praktek kerja lapangan (PKL) ini kami mendapat pengetahuan mengenai proses pembekuan ikan.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKIPP (Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yaitu sebagai berikut:

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan tugas PKIPP (Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan) untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Strata 1 program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

2. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi, dan juga cara pengolahan limbah produksi.
3. Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan ikan dan permasalahannya.
4. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin timbul.
5. Mengetahui dan memahami proses pembekuan ikan dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
6. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa khususnya yang berhubungan dengan pembekuan fillet ikan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP (Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yaitu sebagai berikut:

1. Metode wawancara atau interview adalah metode untuk mendapatkan data dengan melakukan tanya jawab dengan narasumber yaitu Bapak Budi, selaku manager di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA).
2. Metode observasi adalah metode untuk memperoleh data dengan melihat, mengamati, dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA).

3. Metode dokumentasi dan studi literatur adalah metode untuk memperoleh data melalui tulisan atau literatur baik yang bersumber dari dalam perusahaan maupun luar perusahaan. Studi ini berkaitan dengan proses pengolahan ikan beku dengan metode filet dan manajemen perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai pada tanggal 22 Desember 2015 hingga tanggal 22 Januari 2016. Tempat pelaksanaan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang KM 6 Beji – Pasuruan Jawa Timur.